51e Année. — N° 31 5 Aout 1934

# LE PROGRÈS AGRICOLE ET VITICOLE

SOMMAIRE

**P. Degrully.** — Chronique. — Le Congrès de Dijon ; — Les bouilleurs de cru ; — Les arrachages de vignes en Algérie ; — Le mouvement des vins en juin. 125
**N.** — Tableaux de l'écoulement des vins (mois de juin) 128
**Ed. Hugues.** — La préparation du matériel vinaire 129
**J.-L. Vidal.** — Situation viticole dans les Charentes 134
**H. Astruc.** — Débouchés à l'exportation des moûts concentrés et chaptalisation dans les régions de crus 136
**N.** — La nouvelle réglementation fiscale sur les boissons 140
Bibliographie. — La réhabilitation du vin par la Faculté de médecine, par Ed. Barthe 143
Bulletin commercial. — Observations météorologiques.

## CHRONIQUE

### Le Congrès de Dijon

Le 26e Congrès de la Fédération des Associations viticoles de France et d'Algérie s'est tenu à Dijon les 5 et 6 juillet dernier. Deux questions surtout, le sucrage et le blocage départemental, ont été l'objet de débats passionnés. Sur la proposition de M. le Baron Le Roy, la première question aboutit au vœu suivant :

« La Fédération,

« Emue par les faits très graves de sucrage clandestin, qui lui ont été révélés, et les manœuvres d'étouffement auxquelles elles ont donné lieu, demande ce que sont devenues les poursuites engagées ;

« Elle réclame énergiquement qu'en aucun cas les Administrations intéressées ne puissent transiger et que, toutes les fois où des poursuites seront engagées, elles donneront lieu à des sanctions judiciaires, aussi bien contre les fraudeurs que contre leurs fournisseurs ;

« Elle demande la suite des sucres au dessus de cinq kilos, et la tenue, par tous les vendeurs de sucre, d'un registre où figureront les noms et adresses des acheteurs, ainsi que les quantités achetées ».

Quant au projet d'établissement du blocage départemental, présenté par M. de Chanterac, de la Confédération du Sud-Ouest, et sur les observations de M. Rouvière, agissant au nom de la Confédération du Sud-Est, et de M. Barthe, qui tout en reconnaissant que « si la pro-

position est théoriquement captivante, elle n'entraîne pas moins dans la pratique des injustices individuelles à l'encontre des petits et moyens viticulteurs, et dans certains cas des avantages pour les gros producteurs », il est resté en suspens.

En revanche, l'Assemblée à l'unanimité s'est prononcée pour l'application, pour la campagne prochaine, s'il devait y avoir lieu à blocage, du superblocage tel qu'il est prévu dans l'exposé des motifs de la loi : d'après la circulaire du 19 septembre 1933 qui en est inspirée, « le législateur a entendu imposer un supplément de blocage **aux nouveaux viticulteurs** et aux exploitants qui ont étendu considérablement leur vignoble au cours des dernières années et spécialement depuis 1928 ».

Ainsi donc, comme le fait remarquer notre excellent confrère **M. G.** de Magnin dans le *Courrier agricole et viticole de l'Algérie*, les producteurs qui, au retour de la guerre, ont reconstitué leur vignoble par échelons — faute de capitaux — sont mis sans discrimination sur le même pied que les spéculateurs de la dernière heure qui n'ont rien de commun avec les vignerons de vieille souche ! *Dura lex...*

## Les Bouilleurs de cru

Le 19 juin dernier, la Chambre des députés a ajourné, nous l'avons signalé en son temps, la discussion des propositions relatives à la question des Bouilleurs de cru. Malgré les rectifications de vote qui se sont produites après la séance, et qui n'ont plus fait apparaître qu'une majorité de 32 voix, la bataille, écrit M. le Sénateur Hayaux, n'en est pas moins perdue pour le moment, mais la lutte reprendra dès la rentrée au Palais Bourbon.

En attendant et en présence de cette situation, la Confédération du Sud-Est n'a pas jugé opportun de persévérer dans l'organisation à Nîmes du VII[e] Congrès national des Bouilleurs de cru.

Ce Congrès aura donc lieu ailleurs et sur décision à intervenir du Comité directeur du Syndicat national.

Aussi bien, le décret du 19 juillet 1934 portant réforme fiscale en matière de contributions indirectes (*J. O.* 25 juillet) ne traite pas trop mal les Bouilleurs.

L'article 9 supprime les périodes de distillation que l'arrêt du Conseil du 27 avril amenait à rétablir et les articles 10 et 11 apportent des facilités intéressantes, le premier, pour l'enlèvement des produits fabriqués à l'atelier public ou à la coopérative, le second par la suppression du registre de distillation et de la déclaration des quantités obtenues quand il s'agit de bouilleurs produisant moins de cinquante litres.

Enfin, une innovation grosse de conséquences est apportée par l'article 44 : l'installation de compteurs destinés à prévenir ou à réprimer la fraude et l'évasion fiscale.

Si de prime abord ce contrôle peut paraître vexatoire — j'ai l'impression qu'il permettra de combattre plus aisément les arguments de ceux, en vérité, par trop portés à ne voir dans les bouilleurs de crus que des fraudeurs du fisc et qu'il contribuera fortement à restaurer le régime libéral d'antan — « régime sans lequel, écrivait Henri Marès, les viticulteurs pourront commencer à arracher leursvignes ».

## Les arrachages de vignes en Algérie

Le Gouvernement général de l'Algérie communique que les superficies plantées en vignes, avec engagement d'arracher une surface correspondante dans le délai de trois ans — délai fixé au 8 janvier 1934, par la loi du 8 juillet 1933, s'établissent comme suit :

| | | |
|---|---|---|
| Département d'Alger..... | 1.007 | hectares |
| — d'Oran..... | 3.770 | — |
| — de Constantine... | 115 | — |
| Total..... | 4.892 | hectares |

L'arrachage de cette étendue est complètement achevé.

## Le mouvement des vins en juin

Le droit de circulation a porté en juin sur 4.075.758 hl contre 4.333.020 en juin 1933 et 4.049.176 en mai 1934. Nous atteignons ainsi pour les neuf premiers mois 36.038.838 hl., l'avance sur l'an dernier est encore de 688.266 hl.

De chez les récoltants sont sortis 3.208.329 hl. contre 2.984.534 en mai et 2.392.792 en juin 1933, soit une augmentation de 223.795 hl. sur le mois dernier, et de **815.537 hl.** sur l'an dernier.

Depuis le début de la campagne 30.921.484 hl. ont été enlevés des celliers, marquant une avance de **7.265.490 hl.** sur 1933.

En Algérie, les quantités sorties des chais s'élèvent, à la même date, à 10.573.251 hl. accusant un retard de *4.839.600 hl.*

Dans la Métropole, le stock commercial de 11.751.198 est légèrement inférieur à celui du mois précédent : 11,876.097.

A moins de tirer encore sur les stocks, le commerce va se trouver dans l'obligation de continuer ses achats et, dans tous les cas, de procéder avant vendanges aux dernières retiraisons.

P. Degrully.

*Quantités de vins enlevées des chais des récoltants, et quantités imposées au droit de circulation et stocks existant chez les marchands en gros*

**Campagne 1933-1934 (Mois de Juin)**

| NUMÉROS d'ordre | DÉPARTEMENTS | QUANTITÉS sorties des chais des récoltants (droits garantis ou acquittés) | | QUANTITÉS DE VINS soumises au droit de circulation | | STOCK commercial existant chez les marchands en gros |
|---|---|---|---|---|---|---|
| | | Mois de Juin | Total depuis le début de la campagne | Mois de Juin | Total depuis le début de la campagne | |
| | | hectolitres | hectolitres | hectolitres | hectolitres | hectolitres |
| 1 | Ain | 8.412 | 51.462 | 31.065 | 247.401 | 56.766 |
| 2 | Aisne | 3 0 | 6.254 | 28.747 | 242.029 | 57.284 |
| 3 | Allier | 5.625 | 67.968 | 55.485 | 446.402 | 79.974 |
| 4 | Alpes (Basses) | 1.283 | 9.393 | 2.820 | 40.645 | 5.534 |
| 5 | Alpes (Hautes-) | 988 | 10.528 | 5.944 | 74.457 | 11.145 |
| 6 | Alpes-Maritimes | 662 | 8.638 | 43.780 | 437.413 | 55.339 |
| 7 | Ardèche | 20.595 | 263.980 | 24 209 | 226.934 | 35.904 |
| 8 | Ardennes | « | « | 15.972 | 129.958 | 35.839 |
| 9 | Ariège | 710 | 6.169 | 9.765 | 102.940 | 10.359 |
| 10 | Aube | 820 | 23.412 | 38.060 | 320.359 | 71.076 |
| 11 | Aude | 576.424 | 4 4 6.482 | 42.916 | 491.624 | 161.979 |
| 12 | Aveyron | 3.227 | 24.999 | 39.397 | 341.369 | 27.857 |
| 13 | Bouches-du-Rhône | 144.369 | 1.098.794 | 94.844 | 830.773 | 148.744 |
| 14 | Calvados | » | » | 9.163 | 104.673 | 47.679 |
| 15 | Cantal | 2 | 74 | 17.599 | 193.954 | 22.598 |
| 16 | Charente | 9 906 | 410.729 | 32.419 | 253.935 | 39.254 |
| 17 | Charente-Inférieure | 31.725 | 720.460 | 32 396 | 284.495 | 80 241 |
| 18 | Cher | 3.215 | 35.031 | 32.789 | 269.206 | 48.330 |
| 19 | Corrèze | 636 | 5.940 | 27.425 | 209.489 | 28 776 |
| 21 | Côte-d'Or | 6.269 | 61.947 | 53.293 | 435.178 | 385.988 |
| 22 | Côtes-du-Nord | » | » | 9 638 | 107.348 | 36.689 |
| 23 | Creuse | » | « | 18 350 | 249.071 | 37.385 |
| 24 | Dordogne | 32.247 | 262.464 | 33.064 | 274.207 | 48.321 |
| 25 | Doubs | « | 21 | 45.645 | 393.428 | 70.779 |
| 26 | Drôme | 5.621 | 92.598 | 13.746 | 119.456 | 29.227 |
| 27 | Eure | 2 | 13 | 9.036 | 80.367 | 19.125 |
| 28 | Eure-et-Loir | 35 | 284 | 22.013 | 187.274 | 50.318 |
| 29 | Finistère | » | » | 40 706 | 453.876 | 114.506 |
| 30 | Gard | 358.190 | 3.598.486 | 58.710 | 487.508 | 93.791 |
| 31 | Garonne (Haute-) | 20.538 | 114 004 | 59.320 | 455.22 | 58.591 |
| 32 | Gers | 39.787 | 440.367 | 9.308 | 108.242 | 32.407 |
| 33 | Gironde | 217.629 | 1.982.8.6 | 145.023 | 1.257.63 | 1.063.328 |
| 34 | Hérault | 924.533 | 8.127.035 | 74.588 | 729.297 | 550.078 |
| 35 | Ille-et-Vilaine | » | » | 12.380 | 115.328 | 38.737 |
| 36 | Indre | 6.580 | 70 680 | 22.203 | 180.555 | 28 144 |
| 37 | Indre-et-Loire | 41.093 | 442.978 | 44.166 | 376.37 | 100.393 |
| 38 | Isère | 7.808 | 76.406 | 59.075 | 460.545 | 78.241 |
| 39 | Jura | 761 | 11.214 | 27.974 | 221.042 | 53.065 |
| 40 | Landes | 8.636 | 74.843 | 23.840 | 183.685 | 24.798 |
| 41 | Loir-et-Cher | 48.753 | 563.493 | 28 595 | 241.768 | 66.377 |
| 42 | Loire | 5.187 | 47.572 | 104.986 | 889.473 | 453.950 |
| 43 | Loire (Haute-) | 28 | 626 | 38.156 | 313.902 | 57.922 |
| 44 | Loire-Inférieure | 27.485 | 378.287 | 82.793 | 747.681 | 122.595 |
| 45 | Loiret | 9.287 | 100.449 | 41.101 | 338.684 | 94.394 |
| 46 | Lot | 1.779 | 19.854 | 13.840 | 106.590 | 8 964 |
| 47 | Lot-et-Garonne | 24.955 | 237.241 | 29 300 | 226.444 | 25.878 |
| 48 | Lozère | 173 | 1.729 | 6.512 | 79.461 | 13.204 |
| 49 | Maine-et-Loire | 33.153 | 456.725 | 45.538 | 432.288 | 144.281 |
| 50 | Manche | « | » | 5 555 | 44.365 | 22.736 |
| 51 | Marne | 2.150 | 203.606 | 59.684 | 814.471 | 1.203.903 |
| 52 | Marne (Haute-) | 60 | 899 | 24.833 | 211.217 | 48.182 |
| 53 | Mayenne | 9 | 172 | 3 085 | 28.704 | 13.959 |
| 54 | Meurthe et-Moselle | 97 | 4.130 | 78.250 | 668.430 | 133.142 |
| 55 | Meuse | 222 | 2.574 | 33.823 | 286.424 | 57.870 |
| 56 | Morbihan | 59 | 1.013 | 12 394 | 127.480 | 43.406 |
| 57 | Moselle | 249 | 3.720 | 22.641 | 196.633 | 61.313 |

| NUMÉROS d'ordre | DÉPARTEMENTS | QUANTITÉS DE VINS sorties des chais des récoltants (droits garantis ou acquittés) | | QUANTITÉS DE VINS soumises au droit de circulation | | STOCK commercial existant chez les marchands en gros |
|---|---|---|---|---|---|---|
| | | Mois de Juin | Total depuis le début de la campagne | Mois de Juin | Total depuis le début de la campagne | |
| | | hectolitres | hectolitres | hectolitres | hectolitres | hectolitres |
| 58 | Nièvre | 9[illegible]6 | 14.032 | 37.392 | 388.[illegible]5 | 63.735 |
| 59 | Nord | » | » | 65.446 | 640 486 | 306.9[illegible]8 |
| 60 | Oise | » | » | 22.[illegible]41 | 202.50[illegible] | 51 599 |
| 61 | Orne | » | » | 4 856 | 41.35[illegible] | 15 242 |
| 62 | Pas-de-Calais | » | » | 34.19[illegible] | 291.891 | 96.304 |
| 63 | Puy-de-Dôme | 3.116 | 44.262 | 68.544 | 558.746 | 91 740 |
| 64 | Pyrénées (Basses-) | 3.943 | 41.482 | 50.145 | 387.548 | 62.757 |
| 65 | Pyrénées (Hautes-) | 439 | 3.945 | 14.180 | 132.78[illegible] | 19.840 |
| 66 | Pyrénées-Orientales | 245.180 | 2.364.595 | 42.929 | 3[illegible]8.174 | 121.282 |
| 67 | Rhin (Bas-) | 2.024 | 62.853 | 20.636 | 219.868 | 128.0[illegible]4 |
| 68 | Rhin (Haut-) | 5.916 | 155.493 | 34.748 | 348.300 | 106.739 |
| 69 | Rhône | 21.120 | 275.112 | 139.852 | 1.365.112 | 274.352 |
| 70 | Saône (Haute-) | 21 | 334 | 36.254 | 339.413 | 71.049 |
| 71 | Saône-et-Loire | 34.391 | 271.227 | 54.419 | 533.274 | 215.693 |
| 72 | Sarthe | 1.606 | 17.500 | 12.351 | 115.3[illegible]2 | 21.092 |
| 73 | Savoie | 3.799 | 46.460 | 30.061 | 244.042 | 46.546 |
| 74 | Savoie (Haute) | 342 | 10.919 | 24.529 | 191.849 | 53.927 |
| 75 | Direction de la Seine | « | » | 541.396 | 4.842.107 | 1.690.326 |
| | Direction des droits d'entrée | » | » | 286.014 | 2.520.599 | 933.053 |
| 76 | Seine-Inférieure | » | » | 86.979 | 706.020 | 232 626 |
| 77 | Seine-et-Marne | 9 | 432 | 43.868 | 357.557 | 86.977 |
| 78 | Seine-et-Oise | 26 | 279 | 89.579 | 730.033 | 202.750 |
| 79 | Sèvres (Deux-) | 1.728 | 21.771 | 26.700 | 215.0[illegible] | 41.998 |
| 80 | Somme | « | » | 18.948 | 155.869 | 47.782 |
| 81 | Tarn | 20.208 | 299.051 | 33.638 | 291.510 | 45 916 |
| 82 | Tarn-et-Garonne | 4.973 | 72.275 | 7.741 | 101.389 | 12.607 |
| 83 | Var | 114.100 | 1.520.378 | 53.504 | 492.997 | 63.111 |
| 84 | Vaucluse | 70.703 | 662.120 | 16.786 | 147.778 | 66.661 |
| 85 | Vendée | 19.330 | 186.837 | 18.301 | 168.488 | 24.928 |
| 86 | Vienne | 21.092 | 196.977 | 22.519 | 168.9[illegible]5 | 19.638 |
| 87 | Vienne (Haute-) | 16 | 384 | 49.[illegible]9 | 380.963 | 70.872 |
| 88 | Vosges | 3 | 69 | 48.35[illegible] | 406.1[illegible] | 107.654 |
| 89 | Yonne | 4 053 | 55.161 | 29.856 | 248.230 | 68.426 |
| | Total pour la France | 3.208.32[illegible] | 30.921.484 | 4 075.758 | [illegible]6.038.838 | 11.751.198 |
| | **Algérie** | | | | | |
| | Alger | 517.807 | 4.069.130 | 35.160 | 299.21 | 306.479 |
| | Constantine | 147.847 | 1.051.680 | 15.982 | 138.71 | 34.664 |
| | Oran | 432 377 | 5.452.745 | 30.049 | 277.751 | 838.666 |
| | Total pour l'Algérie | 1.098.011 | 10.573.251 | 81.191 | 715.689 | 1.179.809 |

# ACTUALITÉS VINICOLES

## La préparation du matériel vinaire

Le moment est venu de vérifier l'état des cuves et des foudres qui vont recevoir la récolte, ainsi que les divers appareils qui serviront au transport et aux manipulations des raisins et des vins.

Une cause de contamination du vin réside dans le mauvais état de l'outillage des caves.

En exigeant une propreté rigoureuse de tous les objets sans exception, on évitera bien des défauts ou des maladies dans le vin. Il vaut mieux prévenir qu'avoir à guérir. C'est plus facile à exécuter, moins onéreux et plus sûr.

### Soins à donner aux locaux

Il est très important de passer en revue, non seulement les ustensiles et le matériel vinaire, mais aussi les locaux où s'effectue la vinification.

Après avoir débarrassé le cellier des objets qui l'encombrent, les murs seront assainis par un badigeonnage à la chaux : 1 kilog de chaux dans 10 litres d'eau, ou bien par une pulvérisation à la bouillie bordelaise. Le sol doit être tenu sec et propre. Une aspersion à la bouillie bordelaise et des fumigations au gaz sulfureux, obtenues en brûlant du soufre, le débarrasseront des moisissures.

Au moment de faire le vin, on ne doit pas tolérer dans la cave des objets moisis.

### Préparation des divers ustensiles et outillage vinaire

Les récipients destinés au transport des raisins, les maies de pressoir et, en général, tous les ustensiles en bois d'un usage temporaire servent de réceptacle à de mauvais germes.

On commencera par brosser et gratter à sec tous ces instruments, puis on les lavera à l'eau chaude, dans laquelle on aura fait dissoudre 500 grammes de carbonate de soude dans 10 litres d'eau, et ensuite à grande eau jusqu'à ce qu'on ne perçoive plus de mauvaise odeur dans les eaux de lavage.

On lavera de la même façon avec une solution identique, les appareils servant au transvasement et au soutirage du moût et du vin : conduites, tuyaux, pompes, siphons.

### Préparation des récipients neufs en bois

Le bois contient certains principes, tels que tanin, résines, essences, qu peuvent communiquer au vin le goût de bois.

Le moyen le plus rapide pour faire dégorger le bois est l'emploi de la vapeur. L'étuvage, à condition d'être assez prolongé, nettoie parfaitement le bois et un simple rinçage à l'eau suffit pour mettre le récipient en état de recevoir de la vendange et du vin. On fait arriver la vapeur par le bas en ayant soin de ne pas fermer complètement la trappe du haut.

Quand on ne possède pas d'étuveuse, on peut avoir recours au procédé suivant : introduire dans le foudre, 20 à 25 kilos de chaux grasse en pierre par 100 hl. de contenance, puis fermer la porte et jeter par la bonde ou la trappe supérieure 2 lit. par kilog. de chaux. L'extinction de la chaux provoque la formation d'abandantes vapeurs qui réalisent un petit étuvage. Lorsque le foudre est refroidi, on projette la chaux sur les parois, puis on vide et on rince à grande eau. Ce procédé est tout de même un peu moins parfait que l'étuvage.

Lorsqu'on a de l'eau à volonté, on peut dégorger les foudres en les remplissant d'eau, eau salée par exemple à 2,5 o/o, ou bien encore eau bisulfitée à raison de 50 grammes par hectolitre de bisulfite de soude. Laisser séjourner l'eau quatre à cinq jours.

### Préparation des cuves neuves en maçonnerie

Les cuves neuves en maçonnerie revêtues de ciment ne doivent jamais être utilisées, même pour faire cuver la vendange, sans recevoir un affranchissement préalable.

Il est indispensable de remplir la cuve d'eau pure avant de s'en servir. Laissez séjourner l'eau environ une semaine. C'est en même temps un

moyen de s'assurer de leur étanchéité. Si le séjour de l'eau devait se prolonger, il yaurait lieu d'ajouter du permanganate de potasse (5 à 10 gr. par hec.o).

Les cuves une fois vides, on les laisse sécher pendant un jour ou deux, puis on les badigeonne à deux reprises, à 48 heures d'intervalle, avec une solution d'acide tartrique à 25 o/o. Après un léger rinçage à l'eau, la cuve est prête à être mise en service.

Il faut environ, pour affranchir une cuve à l'acide tartrique, 10 litres de solution par 100 hectolitres de capacité, soit environ 2 kilos 500 d'acide tartrique.

On peut aussi employer, comme constituant un bon affranchissement, les fluosilicates.

### Préparation des récipients ayant déjà servi

Un récipient vinaire est en état de recevoir du vin lorsque la surface du bois est propre ou ne présente qu'un dépôt de tartre peu important. Quand ce dépôt atteint une trop grande épaisseur, il peut se produire parfois un développement de moisissures en dessous du dépôt, près de la paroi du récipient, endroit très propice par suite de l'humidité favorable qui y règne.

Le tartre du foudre doit donc être enlevé lorsqu'il est abondant.

L'opération du détartrage est plus délicate sur les cuves en ciment où le tartre adhère parfois très fortement. Il vaut mieux laisser quelques portions de tartre adhérentes que d'entamer les parois.

### Conservation des vaisseaux vinaires

Il est relativement aisé de conserver en bon état la vaisselle vinaire, à la condition toutefois de lui faire subir, après le décuvage ou le soutirage, un nettoyage très facile à ce moment quand elle est encore humide Si on laisse sécher les résidus laissés par le vin ou le marc, cette opération devient plus difficile.

Il faut donc s'empresser de laver et de brosser les récipients devenus libres.

Après égouttage et séchage, on brûlera à l'intérieur 10 grammes de soufre par hecto de contenance des fûts. Renouveler ensuite cette opération tous les mois si les vaisseaux restent vides. On peut appliquer ce traitement indifféremment à tous les récipients, aux cuves en maçonnerie comme aux foudres. Pour les cuves en maçonnerie qui se trouvent dans des caves pas trop humides où l'aération se fait facilement, on peut à la rigueur laisser les cuves ouvertes. Si ces cuves se trouvent situées dans des locaux humides, il est préférable de les traiter comme les foudres.

### Dérougissement des fûts

Les fûts ayant contenu du vin rouge peuvent être utilisés pour loger les vins blancs à la condition d'enlever la couleur.

Il faut d'abord détartrer à fond, puis procéder ainsi qu'il suit:

1° Brosser énergiquement les parois avec une solution chaude de carbonate de soude à 15 o/o.

2° Laver ensuite à l'eau pure.

3° Laver à l'acide sulfurique (1 litre dans 20 litres d'eau).

4° Laver à l'eau pure.

Pour les cuves en ciment, traiter de la même façon. Après le dernier lavage à l'eau pure, et séchage des parois, badigeonner à l'acide tartrique (solution à 15 o/o).

### Traitement des foudres et fûts altérés

Avant d'introduire du vin dans un fût, il est utile de se rendre compte de l'intégrité de ce dernier. On peut à l'odeur reconnaître la nature d'un mauvais goût d'un foudre ou d'une cuve.

Pour les fûts douteux, l'essai pratique suivant permet de mieux s'en rendre compte. On met dans le tonneau deux ou trois litres de vin légèrement chauffé. Ayant bien calfeutré les orifices on agite de façon à mettre le liquide en contact avec la plus grande surface possible du tonneau, on abandonne au repos pendant vingt-quatre heures. Après ce laps de temps, on agite, de façon à mettre le liquide en contact avec la plus grande surface possible du tonneau, on abandonne au repos pendant vingt-quatre heures. Après quoi, on déguste le liquide. Si le vin ne présente pas de goût particulier, on peut sans crainte utiliser le fût.

Les principales altérations qui peuvent atteindre les foudres et futailles sont : la piqûre, la tourne, le moisi, le pourri.

### Fûts piqués

Lorsque la piqûre est légère, elle se confond parfois, lorsqu'on ouvre le foudre ou le fût, avec l'odeur de l'acide sulfureux provenant de la combustion du soufre. Il est donc toujours prudent de venir « sentir » de nouveau les récipients vingt-quatre après qu'ils ont été ouverts.

Si la piqûre est très légère, il suffit de détartrer le fût, de rafraîchir les parois avec un peu d'eau, de mécher ensuite très fortement.

Si la piqûre est sérieuse : défoncer le tonneau ou pénétrer à l'intérieur si si c'est un foudre.

1° Le détartrer à fond ;

2° Laver à la brosse avec une solution de carbonate de soude à 10 o/o ;

3° Laver ensuite à grande eau, puis sécher et mécher fortement.

### Fûts ayant contenu du vin tourné

Les microbes de la tourne se conservent très bien d'une année à l'autre, et si l'on n'a pas le soin de les détruire, ils peuvent contaminer plusieurs récoltes successives. Aussi faut-il procéder à un traitement très énergique des récipients ayant contenu des vins atteints par la tourne.

1° Laver à la brosse avec une solution chaude de carbonate de soude, à 10 o/o ;

2° Lavage à l'eau ;

3° Lavage avec une solution d'acide sulfurique à 10 o/o pour récipient en bois, et à l'acide tartrique à 30 o/o pour les cuves en maçonnerie ;

4° Nouveau lavage à grande eau.

Enfin, sécher et mécher fortement, brûler environ 10 grammes de soufre par hecto de capacité des fûts.

### Fûts moisis

Les moisissures proviennent de ce que les fûts ont été mal égouttés ou insuffisamment méchés.

Pour une moisissure légère, brosser énergiquement les parois des foudres et laver les fûts avec une solution d'acide sulfurique à 5 o/o.

Si la moisissure est accentuée :

Racler les douelles, et avoir ensuite recours au permanganate de potasse. A cet effet, brosser les parois avec une solution d'eau permanganatée à raison de 3 gr. de permanganate de potasse par litre d'eau. Puis à l'eau acidulée avec l'acide chlorhydrique à 5 o/o et ensuite à grande eau.

**Fûts à goût de pourri**

Ce sont surtout les petites futailles qui sont parfois atteintes de pourriture lorsqu'elles séjournent vides dans les caves des consommateurs qui, généralement, n'en prennent aucun soin. Essayer pour les désinfecter le traitement au permanganate de potasse précité.

**Séjour de l'eau dans les récipients**

Quand on laisse séjourner de l'eau pour un motif quelconque dans une futaille ou une cuve, il faut veiller à ce que l'eau ne s'y corrompe pas, et ne prenne pas le goût de croupi qui passe ensuite dans le bois et dans le vin. On s'en préserve en ajoutant à l'eau du permanganate de potasse (10 gr. par hecto).

**Tuyaux de caoutchouc à goût de moisi**

Laver les tuyaux avec l'eau pure jusqu'à ce qu'elle sorte limpide. Ensuite laisser séjourner dans les tuyaux pendant 24 heures de l'eau bisulfitée à raison de 1 gramme par litre de bisulfite de potasse.

**Parties métalliques**

Rien n'est plus dangereux pour le vin que le fer, la fonte, le zinc, le plomb. Les tuyaux en fonte des cuves, les godets en fer des élévateurs sont à surveiller à cause de la rouille qui s'y accumule. On doit les peindre le plus souvent possible avec une peinture faite de noir, d'huile de lin cuite, avec un peu de siccatif.

Les précautions à prendre sont d'autant plus nécessaires que le vin a été traité, même à petite dose, avec l'acide sulfureux, car alors l'attaque des métaux est rapide et certaine.

Il faudra surtout éviter le zinc et le fer autant qu'il sera permis. Un vin sulfité qui reste peu de temps en contact avec le fer ou le zinc, même dans des récipients rigoureusement étamés, est vite impropre à la consommation. Il peut devenir dangereux pour le consommateur par suite de sels métalliques qu'il dissout.

**Les vins vieux**

Si au moment de la vendange, il reste encore dans la cave du vin vieux, il y a lieu de bien l'examiner avant de le mélanger à la cuve, car il peut être une source de contamination.

Il est assez fréquent aussi, qu'il suffise de la chaleur produite par la fermentation nouvelle pour réveiller les mauvais germes que contiennent ces vins. Il est donc prudent de placer les vins vieux dans la partie la plus fraîche de la cave et la plus éloignée des récipients à fermentation.

E Hugues.

# SITUATION VITICOLE DANS LES CHARENTES

Les vignes sont actuellement très belles. Pas de mildiou. Pas d'oïdium. Pas de cochylis. Beaucoup moins de chlorose. Les effets de la gelée du 18 mai se sont atténués.

*Suites de la gelée.* — Des vignes qui ont subi la gelée de mai, on peut tirer quelques enseignements utiles :

Grâce au temps chaud qu'a suivi la date du gel, les ceps ont repoussé rapidement.

Dans les vignes vigoureuses, il est ressorti un nombre important de belles grappes qui ont évolué très vite, fleuri et noué. Si bien qu'aujourd'hui, malgré la maturité tardive du Saint-Emilion, ces raisins de deuxième génération semblent devoir arriver très bien à mûrir, si le temps se maintient à peu près normal jusqu'en octobre.

Les souches faibles ont moins bien réagi.

A l'époque de ladite gelée du 18 mai, la vigne, en Charente, même le Saint-Emilion à débourrement très tardif, avait des pousses de 20 à 30 centimètres.

Après le désastre, il y avait des vignes dont tous les bourgeons étaient gelés jusqu'à la base ; d'autres, où un certain nombre de bourgeons étaient seuls détruits ; enfin, des vignes où les bourgeons étaient roussis à l'extrémité seulement ; les grappes, tantôt situées dans la partie morte, tantôt dans la partie épargnée.

Que fallait-il faire après la gelée ? Laisser la nature agir seule ? retailler ? ou ébourgeonner ? De quelle manière ?

Voilà les questions que beaucoup de viticulteurs se sont posées.

Chacun a fait suivant ses possibilités, son inspiration, ses connaissances, ou les conseils qui lui ont été donnés.

Tous les cas se sont présentés.

Aujourd'hui, on voit les résultats de chacun.

Les vignes totalement gelées, à bourgeons tués jusqu'à la base, pouvaient se passer de toute intervention. Les repousses se sont produites naturellement où il fallait qu'elles soient. La récolte s'y est aussi bien que possible reconstituée.

Les vignes à bourgeons incomplètement gelés ne devaient pas être abandonnées à elles-mêmes. L'intervention était ici indispensable.

Dès lors, valait-il mieux couper les longs bois en entier, au-dessus des yeux dormants de la base ? Ou bien tailler sur l'empattement, ou à un œil ou deux, les jeunes bourgeons endommagés désormais sans raisins ? ou simplement épamprer ces bourgeons ?

Il valait mieux, ou tailler court sur leur empattement les bourgeons demi-gelés, ou les arracher, plutôt que de les tailler à un ou deux yeux, afin d'obliger plus sûrement les contre-boutons à pousser.

Les vignes à bourgeons demi-gelés, où l'on n'a rien fait, non seulement n'ont pas vu leur récolte se reconstituer aussi bien, parce que les contre-boutons n'ont pas toujours évolué, mais les bons bois bien placés pour la taille prochaine manqueront. Les repousses se sont faites vers les extrémités des moignons vivants des bourgeons atteints. On a un fouillis de sarments trop petits et mal placés.

Il faut reconnaître que la retaille sur l'empattement des bourgeons est longue, alors qu'il convient d'agir rapidement. La taille sur la base des longs-bois encore davantage.

Nous croyons que l'épamprage, qui peut être fait par un personnel d'occasion, est la méthode la plus pratique et celle qui assure le mieux le départ des contre-boutons.

Grâce à cette reconstitution partielle de récolte, les dégâts faits par la gelée seront un peu moins sévères, et la réduction de la production de ce fait atténuée.

De par ailleurs, les vignes non gelées sont chargées de raisins exceptionnellement gros et nombreux.

Cependant, réserve doit être faite pour les vignes ayant souffert de la chlorose en 1933, qui ont une récolte réduite, même si elles n'ont pas souffert de la gelée.

*Chlorose.* — La chlorose s'est fort atténuée cette année, par rapport à 1933. La chaleur de la fin de l'été dernier, qui a favorisé l'aoûtement des bois et la constitution des réserves dans les ceps ; de même que le temps sec et chaud de ce printemps-ci et de l'actuel été, ont été les principaux facteurs de cette atténuation.

Malgré tout, les terrains très chlorosants ont eu et ont encore de la chlorose. Certaines vignes complantées en sols très secs, souffrant de la sécheresse, jaunissent en ce moment.

Mais la chlorose de 1934 est peu de chose à côté de celle de l'année dernière.

Le 41 B, qui avait manifesté de la défaillance l'an dernier, se refait peu à peu. Il reprend de la végétation et résiste beaucoup mieux au jaunissement.

Malgré tout, dans mon vignoble personnel, il se place encore cette année nettement après 333, Berlandieri × Colombard et 19-62.

19-62, à mon avis, n'a pas, comme porte-greffe des sols crayeux, la place qu'il mérite.

*Court-noué.* — J'ai vu des vignes étendues, de 5, 6, 7 ans, presque décimées par le court-noué. Très vigoureuses les 2 ou 3 premières années, un grand nombre de ceps, qui allait en augmentant, a par la suite périclité, puis peu à peu péri.

Ces cas, remarqués par MM. René et Jean Lafon qui me les ont fait constater, se trouvent généralement dans des replantations faites sur anciennes vignes arrachées. Le calcaire n'empêche pas le mal de se produire. Ces observations ont porté justement sur des vignes très gravement court-nouées, situées en terrains très crayeux de la Grande Champagne de Cognac.

Ce court-noué là se présente tel que MM. Viala et Marsais le décrivent dans leur livre récent. Parfois, la plante, altérée à partir du talon du sujet (ce que l'on constate à la couleur plus noire de la moelle dans un cep fendu) a essayé de réagir en émettant une ou plusieurs racines au-dessus de la partie malade. Mais, finalement, le mal a envahi et tué tout le pied. D'autres fois, l'altération de la moelle a suivi un chemin inverse et est partie d'une nécrose consécutive à la soudure ou à la taille d'hiver.

Dans les vignes atteintes, où ces observations ont été faites, il semble que l'année présente arrête ou ralentit la marche du court-noué. Ces vignes paraissent actuellement moins malades qu'en 1933.

Règle générale, depuis que je suis en Charente, j'ai toujours distingué

deux catégories de court-noué. L'un qui apparaît, puis arrive à disparaître spontanément, après deux ou trois ans, et que je nommais, lorsque j'étais appelé à donner des conseils : le court-noué passager. J'accusais le froid d'en être la cause. L'autre, qui, une fois installé, ne disparait jamais et va en s'aggravant, sans toutefois arriver à tuer tout à fait les ceps atteints, était qualifié par moi de court-noué permanent — avec un point d'interrogation pour en supputer la ou les causes.

Les deux court-noués passager et permanent me paraissent semblables en tous points aux courts-noués que j'ai eu l'occasion de voir dans le Midi de la France.

Le court-noué dont je parle plus haut, examiné en Grande Champagne, tout en présentant les caractères extérieurs des deux autres, pourrait faire douter de son identité absolue avec les deux derniers. Il me semble qu'il présente un caractère plus nettement parasitaire, et surtout de plus grande virulence du parasite. Il est à allure plus rapide, aboutissant assez vite à la mort des ceps malades.

Peut-être question de milieu intérieur et extérieur, plus particulièrement favorable ? et de cépage (le Saint-Emilion) à moelle très développée ?

Car, des ceps prélevés par moi, dans un champ de la région des Fuis Bois, non calcaire, présentant tous les caractères normaux de ce que j'appelle le court-noué permanent à allure lente, envoyés à MM. Viala et Marsais, sur leur demande, ont été jugés par eux comme « échantillons très caractéristiques du court-noué parasitaire », lequel fait périr rapidement les ceps court-noués de la Grande Champagne plus haut cités.

Voilà, à peu près, tout ce que je puis succinctement vous dire sur le court-noué de notre région.

*Importance de la récolte sur pied.* — Quant à l'importance de la récolte pendante des deux départements charentais, elle se classera vraisemblablement, si la fin de saison est normale, parmi les trois ou quatre meilleures des dix dernières années

Cognac, le 23 juillet 1934. J.-L. VIDAL.

---

## DÉBOUCHÉS A L'EXPORTATION
# DES MOUTS CONCENTRÉS ET CHAPTALISATION
### DANS LES RÉGIONS DE CRUS (*)

Il resterait maintenant à examiner l'influence de la qualité du concentré sur la chaptalisation et là s'ouvrirait pour moi tout un nouveau champ d'investigation, ou je risque fort de vous ennuyer et de me répéter vis-à-vis de tous ceux qui m'ont fait l'honneur de lire ou parcourir tout ce que j'ai déjà publié sur ce sujet. Je préfère donc me limiter et vous rappeler simplement que la qualité du concentré dépendra beaucoup de l'appareil employé et de la façon dont on s'en servira pour effectuer la concentration, selon par exemple qu'il travaillera avec ou sans dépression, qu'il sera complètement émaillé ou non, que l'ébullition du moût s'y fera au-dessus ou au-dessous de 100°, au contact ou non de l'air, etc...

(*) Voir page 111.

Lorsqu'on vise l'utilisation possible des concentrés obtenus à d'autres usages que la concentration, il est bien évident que la question du vide et de la température d'ébullition peuvent acquérir beaucoup d'importance. Mais pour l'usage de la chaptalisation seule, la grande pratique nous a déjà montré que des appareils simples, dont la marche est bien conduite, sans vide, mais avec bonnes réfrigérations du moût sortant, de telle sorte que le liquide ne vienne pas au contact de l'air tant qu'il est encore chaud, ne nous fournissent pas des concentrés susceptibles de donner les goûts de cuit, de confiture, de brûlé, de caramel, etc... ou même de madère — ni les teintes jaunes, brunes et rancies, etc.., — dont on nous avait d'abord fait un épouvantail à propos de nos premières chaptalisations. On peut donc très bien se contenter de ce genre d'appareils là où on utilise des moûts faiblement concentrés à la chaptalisation *immédiate* du reste de la récolte.

La question des métaux dissous (fer et cuivre) aurait peut-être plus d'importance, car il est évident qu'une assez forte sulfitation des moûts étant nécessaire pour déféquer au préalable les jus qui passent dans les appareils, les métaux dont ceux-ci sont faits sont plus ou moins rapidement attaqués à la longue par les acides du raisin et l'acide sulfureux, cela proportionnellement à la température de marche. Le fer total et le cuivre pourraient ainsi se trouver plus abondants dans les concentrés que dans les moûts ordinaires, compte tenu, bien entendu, du coefficient de concentration. Et il pourrait s'en suivre plus tard des catalysations intempestives aboutissant à des casses ou des troubles plus abondants que d'ordinaire, d'après certains auteurs: sans nier que ce soit vraisemblable et possible, je dois avouer que cela ne m'est encore jamais arrivé et qu'aucun cas de ce genre ne m'a été soumis. Il faut donc ne pas s'en faire non plus un épouvantail. Si l'on songeait à tout ce qui pourrait nous arriver, et qui ne nous arrive heureusement pas, on finirait par se rendre la vie insupportable! Mais il me semble néanmoins que l'émaillage intérieur de l'appareil puisse être ici de quelque utilité pour empêcher cette attaque du métal, à condition cependant que cet émaillage soit complet. Il faudrait alors veiller à ce que ce ne soit pas seulement le corps de l'appareil qui soit émaillé ou protégé contre l'attaque du moût, mais aussi le faisceau tubulaire dans lequel se fait en général l'ébullition, avec ou sans vide, car c'est ce faisceau surtout qui représente le très gros de la surface d'attaque par rapport à la surface totale intérieure de tout le système évaporateur.

Quant aux inconvénients d'hyper-acidité, dont on nous a fait souvent une montagne aussi, je ne les ai jamais constatés qu'avec des concentrés provenant de raisins insuffisamment mûrs, ce qui me procure l'occasion de répéter ici qu'il ne faut pas considérer la concentration comme la panacée universelle qui remédiera à tous les défauts des raisins et des moûts. Si l'on part de fruits avariés, mal mûris, ayant subi les atteintes de l'inondation, du limon, des cryptogames, etc..., ce n'est pas la concentration qui les bonifiera et qui nous en fera du nectac. Elle ne peut et ne doit éliminer que l'eau du raisin, y laissant tout le reste, le bon comme le mauvais, s'il y en a, puisque le raisin ne contient guère d'autres éléments volatils dans ces conditions là que l'eau. Si donc l'on veut avoir du moût concentré pouvant engendrer du moût normal, il faut partir de ce moût normal évidemment et ne lui enlever que de l'eau.

Mais il convient d'ajouter cependant que si l'on opère à la température d'ébullition ordinaire des moûts, sans le concours du vide, l'on atteindra et dépassera même notablement les températures où les diastases sont tuées, équivalentes au moins par conséquent aux températures qu'on appliquerait en pasteurisation pour tuer l'oxydase. Il ne serait donc pas déplacé de réserver pour la concentration les raisins atteints de Botrytis par exemple. On peut même ajouter que, d'après ce que nous avons déjà appris des effets de l'application de la chaleur aux moûts et aux raisins (expériences de Kayser, Barba, Rosenstiel, Astruc, Ferre, Dubaquié, etc...), il n'y a pas trop lieu de craindre une dépréciation des jus pendant cette opération, à condition cependant que les transitions soient ménagées et se fassent sans oxydations exagérées à l'air.

On peut même escompter, en cas de légère hyper-acidité, dans les mauvaises années où la chaptalisation s'impose, une chute *naturelle* de la teneur en sels tartriques, et partant une baisse d'acidité totale des concentrés devenant plutôt favorable à la qualité du vin chaptalisé avec ces concentrés, alors qu'en pareil cas on pourrait légitimement craindre le défaut contraire. Cette atténuation peut être alors précieuse, bien qu'elle ne soit pas absolument certaine.

En somme, le moût concentré bien fait, convenablement employé à la chaptalisation, doit présenter sur l'emploi du saccharose seul de nombreux avantages, dont il convient de faire état en sa faveur. Il est en résumé le meilleur améliorateur possible du raisin, puisqu'il en provient et peut être à dessein préparé pour cela. A nous de savoir nous en servir, en évitant les modestes inconvénients que d'aucuns prétendent, et orientant sa fabrication vers le maximum possible de ses avantages.

* * *

C'est tout ce que je vous dirai ici, Messieurs, de cette fabrication pour ne pas allonger démesurément cet entretien, réservant pour une autre tribune les résultats de ma deuxième enquête sur les résultats de la concentration en 1933 dans notre région méridionale. Mais je croirais manquer à mon devoir si je n'ajoutais, en ce grand port de Bordeaux où l'exportation des vins est un si grand élément de prospérité commerciale, quelques mots sur ma façon de concevoir le rôle futur de la concentration des moûts à ce point de vue spécial.

Vous savez à quels chiffres indigents est tombée notre exportation pour la France entière: quelques centaines de milliers d'hectos, au lieu des millions que nous exportions autrefois! Or, cela coïncide avec la crise de surproduction dont nous nous plaignons tous amèrement, sans trop rien faire pour y remédier que bêler après les pouvoirs publics pour en obtenir des mesures législatives confuses ou contradictoires, qui tournent bien ou qui tournent mal, selon le total des récoltes et les variations économiques mondiales, variations dont nous ne sommes plus les maîtres, évidemment, puisqu'elles sont mondiales et que nos accords commerciaux avec les autres pays viticoles nous obligent à admettre leurs *moûts* et leurs vins chez nous, alors que nous en produisons déjà de trop! Cette situation paradoxale incite à bon droit les esprits à se demander pourquoi, maintenant que la technique a fait assez de progrès pour nous permettre d'enlever de l'eau à presque tous les produits alimentaires sans les altérer notablement, nous n'appliquerions pas ce procédé

à cette marchandise lourde qu'est le raisin pour nous en permettre l'exportation avantageuse sous toutes les latitudes, et notamment dans les Colonies françaises non productrices de ce fruit. Il vit là, paraît-il, environ 50 millions de Français d'outre-mer, qui sont privés de vin au profit surtout d'alcool de riz, de palmes et autres fruits sucrés tropicaux. Ces populations sont plus ou moins livrées par conséquent à un alcoolisme insidieux, avec son cortège de misères physiologiques et sociales, tout simplement parce qu'on ne peut s'y procurer à prix abordables une boisson hygiénique aussi saine que le vin, ou ses dérivés (boissons à base de moût), sous un climat plutôt altérant et déprimant.

Pourquoi n'enverrions-nous pas à ces gens-là notre trop récolté de raisins sous cette forme de moût concentré, si économique à transporter, puisqu'elle nous permettrait de gagner les 4/5e du frêt, ces 4/5e étant représentés par l'eau évaporée au poste de départ?

Arrivé à destination, ce moût serait livré à la consommation en nature, c'est-à-dire avant fermentation — ou bien après fermentation, sous la forme de vin, — selon que les convictions religieuses ou hygiéniques de ces nouveaux consommateurs les obligeraient à écarter ou non les boissons alcooliques dites hygiéniques, c'est-à-dire à degrés relativement bas, où l'alcool est accompagné de son cortège habituel d'autres composants alimentaires, ainsi qu'il arrive dans le vin.

Rien n'est plus simple pour nous, aujourd'hui que les lois nous le permettent, que de pratiquer la concentration du raisin avant son embarquement, — comme rien n'est plus simple aujourd'hui que de faire à destination, même sous les tropiques, une excellente vinification de cette marchandise grâce au froid artificiel et aux progrès actuels de l'œnologie. Il faut évidemment que ce soit bien fait, sous le contrôle de techniciens avertis, de façon à fournir un produit impeccable dès le début, si l'on veut tenter de retenir ces nouveaux consommateurs éventuels. Mais on ne peut pas soutenir raisonnablement que ce problème, déjà résolu en Algérie, — et dans nos Colonies les plus chaudes, au cours de quelques essais préalables en petit, — soit impossible à résoudre.

Pourquoi donc ne pas nous orienter davantage dès aujourd'hui vers ce débouché, relativement facile à conquérir puisqu'il est sous notre propre pavillon? Il n'y a pour le moment qu'une seule opposition, celle que nous nous sommes nous-mêmes créée en décrétant que les moûts concentrés ne pourraient pas aller à la vinification. Mais autres choses sont une législation applicable à la Métropole et une législation *coloniale*, surtout pour des pays qui ne cultivent pas la vigne, où nous pouvons imposer aux vins étrangers, si nous le voulons bien, des droits tels qu'ils n'y puissent concurrencer les vins français. Il y aura peut-être lieu aussi d'y ménager les situations déjà acquises dans le commerce des vins, et de donner à ce vin de régénération aux Colonies une qualification légèrement différentes pour éviter les confusions et n'y ruiner personne. Mais tout cela est aussi faisable vis-à-vis de nos populations coloniales qu'il nous a été possible à nous de nous mettre à consommer leur riz, leur poivre, leurs bananes, leurs graines oléagineuses, leurs tabacs, leurs thés, leur opium, bref tous les produits dits coloniaux que ces pays importent en France tous les jours.

J'estime, en effet, que si nous pouvions conquérir avec le temps *un*

*colonial sur cinq seulement* à l'usage journalier d'un litre de vin ou de moût, nous pourrions ainsi écouler (1) 37 millions et demi d'hectolitres par an rien que dans nos Colonies. Cela résoudrait très heureusement la crise sans blocages, ni surblocages, ni arrachages, etc..., ni compétitions quelconques entre France et Algérie, maintenant surtout que les interdictions de planter ne permettraient pas d'augmenter le vignoble à la proportion de ce nouveau débouché.

*(à suivre)*

**Henri Astruc,**
**Directeur de la Station œnologique du Gard.**

---

# LA NOUVELLE RÉGLEMENTATION FISCALE

## SUR LES BOISSONS

*(Décret du 19 juillet 1934)*

---

### SIMPLIFICATIONS DE FORMALITÉS

### Bouilleurs de cru

a) *Suppression de périodes de distillation.*

Art. 9. — L'article 40 du décret du 21 décembre 1926 portant codification des textes législatifs en matière de contributions indirectes (boissons) est abrogé.

b) *Facilités pour l'enlèvement des produits fabriqués à l'atelier public ou à la coopérative.*

Art. 10. — L'article 42 du décret du 21 décembre 1926 portant codification des textes législatifs en matière de contributions indirectes (boissons) est rédigé comme suit :

Pour les distillations faites en atelier public ou dans les locaux des associations coopératives, les bouilleurs de cru sont personnellement dispensés de toute déclaration ; l'accomplissement de cette formalité qui doit avoir lieu trois jours avant le commencement des travaux, incombe, soit au possesseur de l'alambic (professionnel ou simple particulier), soit au gérant de l'association.

Le transport des matières premières et des produits fabriqués s'effectue sous le lien d'acquits-à-caution ou de laissez-passer délivrés moyennant le coût du timbre.

Le dépôt de registres de titres de mouvement au siège d'une brûlerie coopérative ou d'un atelier public est obligatoire, lorsque le gérant de l'association ou l'exploitant d'atelier public en formule la demande.

Les eaux-de-vie ne doivent être enlevées qu'après reconnaissance du service. A défaut de reconnaissance, l'enlèvement peut être opéré à partir de midi pour les eaux-de-vie obtenues dans la matinée ou provenant de distillations antérieures et à la fin des opérations de distillations de chaque journée; celles qui ont été produites en atelier public peuvent être emmagasinées en suspension des droits dans un local commun soumis aux visites du service des contributions indirectes, et sans communication intérieure avec d'autres locaux contenant de l'alcool.

c) *Mode de taxation spécial pour les bouilleurs qui produisent moins de cinquante litres.*

Art. 11. — Le décret du 21 décembre 1926 portant codification des textes législatifs en matière de contributions indirectes (boissons) est complété par un article 42 *bis* ainsi conçu :

« Les bouilleurs de cru qui distillent ou font distiller à domicile, chez un voisin ou à l'atelier public, et qui ne produisent pas plus de 50 litres d'alcool pur au cours de la campagne, peuvent être dispensés de la tenue du registre de distillations et de la déclaration des quantités d'alcool obtenues à la condition de déclarer :

Avant le commencement des travaux, le volume, par catégorie, de vins, cidres, poirés, marcs, lies, cerises, prunes et prunelles de leur récolte existant en leur possession ;

A la fin des travaux, le volume des mêmes matières demeurant en leur possession.

La quantité d'alcool obtenue est appréciée en appliquant aux produits disparus au cours de la distillation le degré forfaitaire déterminé, dans chaque région, par une commission départementale dont la composition sera fixée par décret rendu sur la proposition du ministre des finances. En aucun cas, ce degré ne peut être arrêté à un chiffre inférieur à celui prévu par les règlements pris en exécution de la loi du 1er août 1905 et des dispositions législatives ultérieures.

Des décrets règleront les mesures de détail nécessaires pour l'application des dispositions qui précèdent et qui seront mises en vigueur dans les départements où la demande en sera faite par le conseil général.

d) *Pouvoirs d'investigation des agents de la régie au moment des inventaires.*

Art. 12. — L'article 44 du décret du 21 décembre 1926 portant codification des textes législatifs en matière de contributions indirectes (boissons) est rédigé comme suit :

« En dehors des périodes de distillation, les interventions de la régie se bornent à un inventaire pour constater les produits de la fabrication, et, chez les bouilleurs de cru, ayant réclamé le crédit des droits, à un récolement qui ne peut être opéré qu'au moment de la campagne suivante de distillation.

« L'inventaire des matières distillées ne peut s'effectuer que dans les lieux mêmes de la distillation, dans ceux où l'alcool a été transféré, ainsi que dans les caves et celliers, à l'exclusion formelle des locaux d'habitation. Il ne pourra être pratiqué que dans le délai maximum de quinze jours à dater de la fin des opérations.

« Au cours des inventaires et récolements, le bouilleur de cru a la faculté de se faire assister de deux témoins majeurs qui peuvent, s'il le jugent utile, signer ses dires au procès-verbal, sans que l'absence de ces témoins puisse faire obstacle à l'action des agents de la régie. »

LICENCE DES BOUILLEURS AMBULANTS. PERCEPTION PAR TRIMESTRE

Art. 13. — L'article 85 du décret du 21 décembre 1926, portant codification des textes législatifs en matière de contributions indirectes (boissons), est rédigé comme suit :

« Les bouilleurs et distillateurs de profession doivent, en outre, en sous-

crivant leur déclaration de profession, se munir d'une licence qui n'est valable que pour un seul établissement et dont le coût par semestre est ainsi fixé :

« Lorsque la fabrication ne dépasse pas 50 hectolitres d'alcool pur par an, 75 fr. ;

« Lorsque la fabrication dépasse 50 hectolitres, sans excéder 150 hectolitres par an, 150 fr. ;

« Lorsque la fabrication dépasse 150 hectolitres par an, 360 fr.

« Ces dispositions sont applicables aux loueurs d'alambics ambulants. Toutefois, en ce qui les concerne, le droit de licence, dont le tarif, par semestre, reste fixé aux chiffres qui précèdent, est acquitté trimestriellement.

« Le droit est toujours dû pour le semestre ou pour le trimestre entier, à quelque époque que commencent ou cessent les opérations ; il est payable au moment même de la déclaration et, pour les contribuables en exercice, il est exigible d'avance, les 1er janvier, 1er avril, 1er juillet et 1er octobre de chaque année, pour les licences trimestrielles et les 1er janvier et 1er juillet de chaque année pour celles semestrielles.

« La quotité du tarif de la licence est déterminée d'après les résultats constatés au cours de l'année précédente. Toutefois, en cas d'installation nouvelle, le règlement définitif a lieu d'après les résultats obtenus depuis l'installation jusqu'à la fin de l'année.

DISPENSE DE PLOMBAGE POUR LES ALCOOLS EXPÉDIÉS A LA VINAIGRERIE OU A LA DÉNATURATION

Art. 14. — L'article 131 du décret du 21 décembre 1926 portant codification des textes législatifs en matière de contributions indirectes (boissons) est rédigé comme suit :

« Les alcools expédiés dans les vinaigreries ou dans les établissements de dénaturation sont placés au départ sous le plomb de la régie et y sont maintenus jusqu'à l'opération de dénaturation.

« L'administration a la faculté de renoncer, aux conditions qu'elle détermine, à l'obligation prévue par le paragraphe qui précède. »

VINS. — VINAGE POUR L'EXPORTATION

Art. 15. — L'article 239 du décret du 21 décembre 1926 portant codification des textes législatifs en matière de contributions indirectes (boissons) est rédigé comme suit :

« Les vins destinés à l'étranger ou aux colonies françaises peuvent, dans tous les départements, soit au port d'embarquement ou au point de sortie, soit au lieu d'expédition, recevoir en franchise des droits une addition d'alcool pourvu que le mélange soit opéré en présence des employés de la régie, dans les conditions fixées par arrêté ministériel, et que l'exportation soit opérée immédiatement.

« Si elles ne sont pas effectuées sur un emplacement désigné ou agréé par l'administration des contributions indirectes, les opérations de vinage donnent lieu au payement d'une redevance pour frais de surveillance à raison de 50 fr. par heure ou fraction d'heure en présence des employés ».

MESURES DESTINÉES A PRÉVENIR OU A RÉPRIMER LA FRAUDE ET L'EVASION FISCALE

**Bouilleurs de cru. — Installation de compteurs**

Art. 44. — Le décret du 22 décembre 1926 portant codification des textes législatifs en matière de contributions indirectes (boissons) est complété par un article 42 *ter* ainsi conçu :

« A partir d'une date qui sera fixée par arrêté du ministre des finances, lorsque les distillations seront opérées à domicile, au moyen d'appareils appartenant à des loueurs professionnels, les alambics utilisés devront être munis de compteurs agréés par l'administration et installés dans les conditions que celle-ci déterminera.

« L'obligation des compteurs s'appliquera également, dans les mêmes conditions :

1° Aux alambics appartenant aux récoltants qui, distillant à domicile, produisent plus de 50 litres d'alcool pur par campagne;

2° Aux alambics à marche continue utilisés en tous lieux par des bouilleurs de cru ou pour leur compte.

Le relevé du compteur sera opéré au plus tard, quinze jours après le dépôt à la recette buraliste de la déclaration de fin de travaux faite par le bouilleur.

Les indications des compteurs feront foi, jusqu'à preuve contraire, pour la prise en charge, des quantités d'alcool produites.

En ce qui concerne les compteurs volumétriques, la quantité d'alcool sera appréciée en appliquant, au volume accusé par le compteur, après correction, s'il y a lieu, pour tenir compte des repasses, un degré forfaitaire variant selon la nature des appareils utilisés, déterminé par une commission départementale. Des décrets règleront la composition de cette commission et fixeront les modalités d'application du présent article.

Les compteurs seront achetés par les bouilleurs professionnels ou les bouilleurs de cru ou donnés en location par l'administration, sans que le loyer de l'appareil puisse excéder 1 fr. 50 par jour ou fraction de jour de distillation.

Il est interdit de fausser sciemment les indications des compteurs ou de nuire, par un moyen quelconque, à leur fonctionnement régulier.

La fabrication, le transfert, la vente et la détention d'alambics sans déclaration sont punis :

1° D'une amende en principal de 5.000 à 20.000 fr., indépendamment de la confiscation des appareils et des liquides en la possession des contrevenants, du remboursement des droits fraudés et du payement du quintuple droit de consommation, dans les conditions fixées à l'article 146 ;

2° D'une peine de six jours à six mois de prison.

En aucun cas, le bénéfice des circonstances atténuantes et du sursis ne peut être accordé pour le payement des amendes fiscales ; en cas de récidive, la peine d'emprisonnement est obligatoirement prononcée.

## BIBLIOGRAPHIE

BARTHE E. — **La réhabilitation du Vin par la Faculté de Médecine.**

L'auteur étudie longuement la thèse du Dr Dougnac qui, autrefois, partisan des théories antialcooliques, « est devenu le défenseur convaincu des qualités

alimentaires et thérapeutiques du vin ». Il y démontre que l'alcool du vin est un aliment, que le corps médical reconnaît les bons effets des éléments constitutifs du vin, que le vin est réellement « du soleil en bouteilles » et que sa radioactivité explique son action bienfaisante. Il passe ensuite en revue les excellentes qualités thérapeutiques du raisin, aliment excellent, fruit nutritif et hygiénique, élément de vie par ses vitamines. Il termine enfin par un plaidoyer en faveur de l'organisation des cures uvales.

## BULLETIN COMMERCIAL

PARIS. — **Bercy et Entrepôts.** — Du *Moniteur Vinicole.* — C'est toujours le calme qui règne dans les transactions de gros à gros sur place, où, dernièrement on aurait payé des vins rouges d'Algérie 11° 120 fr. l'hecto ; des 12° à 127 fr. ; des 11°7 à 125 fr. à quai Paris.

Comme on a pu le voir dans notre dernier numéro, pendant le mois de juin, la quantité de vins ayant payé les droits de circulation, a été de 286.014 hectos pour Paris, et de 541.396 pour la banlieu, alors que le mois précédent, ces quantités avaient été de 279.644 et 520,685 et qu'en juin 1933, elles s'étaient élevées à 284.162 et 644.715. Pour les neuf mois de la campagne, la consommation de Paris et du reste de la Seine se chiffre par 7.362.706 hectos, alors que pour la même période l'an dernier, elles se chiffraient par 7.219.825 hectos.

Le stock commercial pour tout le département était de 2.623.359 hectos au lieu de 2.509.601 à fin juin 1933.

LANGUEDOC. — La tendance des cours continue à être plutôt faible.

GARD — **Nimes.** — *Cours de la Commission officielle :*

| Vins rouges | Cours en 1933 | Cours du 23 juillet 1934 | Cours du 30 juillet 1934 |
|---|---|---|---|
| 8°..... | 7° à 7°5, 40 à 45 fr. | Aramon de plaine | Aramon de plaine |
| 8 à 9°..... | 7°5 à 8°, 50 à 65 fr. | 8°5 à 9°, 100 à 107 fr. | 8°5 à 9°, 97 à 102 fr. |
| 9 à 10°..... | 8° à 9°, 70 à 95 fr. | Montagne 9°5 à 10°5 | supérieur 9°5 à 10°5 |
| 11°..... | 9° à 10°, 100 à 160 fr. | 108 à 112 fr. | 104 à 108 fr. |
| 11 à 12°..... | | Montagne supérieur | Montagne supérieur |
| Rosé, paillet, gris.°. | | 10°5 à 11°, 112 à 118 | 10°5 à 11°, 110 à 115 |
| Blanc bourret..... | | Costières de | Costières de |
| | | 10°5 à 12°, 120 à 130 f. | 10°5 à 12°, 115 à 123 |
| | | Clairette, 10°5 à 12° | Clairette, de 10°5 à 12° |
| | | 10,50 à 11 fr. 50 | 10,50 à 11 fr. 50 |
| | | le degré | le degré |

**Alès.** — Cours du 27 juillet 1934. Section des vins et spiritueux : vin rouge Aramon, 8 degrés 5 à 9 degrés, 100 à 105 francs ; vin rouge coteaux, 9 degrés à 10 degrés, de 105 à 110 francs.

— Fédération des coopératives vinicoles du Gard (Maison de l'Agriculture), place Questel, à Nimes. — La Fédération des Coopératives vinicoles a l'honneur de porter à la connaissance des viticulteurs une vente effectuée durant la semaine du 23 au 30 juillet 1934 :

Cave coopérative de Marguerittes : 737 hectos vin rouge 9 deg. 4, à 105 fr., vendu et retiré.

**Hérault. — Montpellier. — *Bourse de Montpellier (Chambre de Commerce).***

| Vins rouges | Cours en 1933 | Cours du 24 juillet 1934 | Cours du 31 juillet 1934 |
|---|---|---|---|
| | | — | — |
| 8°..... | 6°5 à 7°5, 35 à 45 fr. | Vins rouges, 8°5 à 10° | Vins rouges, 9° à 10° |
| 9°..... | 7°5 à 8°5, 50 à 80 fr. | 101 à 115 fr. l'hecto | 100 à 110 fr. l'hecto |
| 10°..... | | 10 à 11°, 110 à 120 fr. | 10° à 11°, 108 à 115 fr. |
| 11°..... | | Rosé et blanc pas | Rosé et blanc pas |
| Rosé..... | | d'affaires signalées | d'affaires signalées |
| Blanc de blanc. .... | | | |

**Lunel.** — Insuffisance d'affaires, pas de cote.

La coopérative de Lunel, comme la plupart des coopératives de la région demande actuellement 105 francs l'hecto pour ses 9°1.

On signale quelques reventes et sur souches une ou deux affaires à 9 fr. 50 le degré.

Le vignoble est beau, mais commence à souffrir de la sécheresse.

**Sète — Chambre de Commerce. — Bourse de Sète.** — Marché du 25 juillet 1934

Vins pays rouge supérieur, de 8°5 à 9°, de 105 à 110 fr. ; 9°5 à 11°, de 10 à 11 fr. 00; 10° à 11°, 11 à 11 fr. 50 ; rosé, 10 à 11 fr. 00 le degré. Nu pris ; la propriété tous autres frais en sus.

Algérie rouge, 10,50 à 13 fr. le degré; rosé, de 10,50 à 13 fr. le degré ; blanc de 10,50 à 13 fr. ; mutés tous cépages, de 11,00 à 12 fr. 50 le degré. Nu quai Sète.

**Béziers.** — *Chambre de Commerce de Béziers St-Pons.*. — **Marché de Béziers. — Cote officielle des vins.**

| | Cours 1933 | 20 juillet 1934 | 27 juillet 1934 |
|---|---|---|---|
| *Rouges* | — | — | — |
| Plaine 7 à 8°..... | 48 à 80 | Insuffisance d'affaire | 9° à 10°, 105 à 115 f |
| Coteaux 9°5 à 11°5... | 95 à 128 | pas de cote | l'hecto |
| Ht-coteaux 8°5 à 10°. | » | | |
| *Rosés* | | | |
| Courants 8 à 9°..... | » | | |
| Supérieurs 9 à 10°.. | » | | |
| *Blancs* | | | |
| Courants 10 à 11°... | » | | |
| Supérieurs 10° à 11°5 | » | | |

**Saint-Chinian.** — Cote du 29 juillet 1934 : vins rouges 1933, 9° à 11°, 108 à 120 fr.

**Olonzac.** — En raison de l'insuffisance des affaires, pas de cote.

**Carcassonne.** — Chambre de Commerce. — Cote officielle des vins du 28 juillet 1934 : de 9 à 10°, de 11,50 à 12 fr. ; de 10 à 11°, de 11,00 à 11 fr. 25 le degré.

**Narbonne.** — Cote de la Chambre de Commerce de Narbonne (Commission des cours) : Vins du Narbonnais. — Insuffisance d'affaires, pas de cote.

Alcools : Insuffisance d'affaires, pas de cote.

On ne signale qu'une petite affaire, la vente par la coopérative l'« Abri », à Lézignan, d'un lot de 10° à 120 francs l'hectolitre. Elle avait refusé le prix de 115 francs. On signale également la vente d'un lot 11°5 à 120 francs.

**Lézignan-Corbières.** — Cours des vins du Minervois et de la Corbière, récolte 1933 :

Minervois de 9° à 10°, de 110 à 118 fr. ; 10° à 11°, de 115 à 123 fr. ; de 11 à 12°, de 120 à 128 fr.

Minervois et Corbières : de 10° à 11°, de 115 à 123 fr. ; de 11 à 12°, 120 à 128 fr. le degré.

PYRÉNÉES-ORIENTALES. — **Perpignan** (*Chambre de Commerce*).

| Vins rouges | Cours en 1933 | Cours du 20 juillet 1934 | Cours du 28 juillet 1934 |
|---|---|---|---|
| 8 | Pas de cote | 8° à 9°, 11,50 à 12 fr. | Insuffisance d'affaire |
| 9 | | 9° à 10°, 11,75 à 10,75 | pas de cote |
| 10° | | 10° à 11°,, 10,75 à 10,25 | |
| 11 | | 11° à 12° 10,25 à 10 | |
| 12 à 13° | | le degré | |
| 15° | | | |

**Perpignan.** — *Chambre d'Agriculture des Pyrénées-Orientales.* — Vins. — Pas d'affaires signalés. Pas de cote ; alcools, pas de cote.

GIRONDE. — **Bordeaux.** — Après quelques achats portant surtout sur les petits degrés, le marché est revenu au calme ; cependant la consommation ne diminue pas et on peut avancer que les stocks commerciaux ne pourront longtemps y suffire. Aurons-nous un nouveau mouvement le mois prochain, plus important que le précédent ?

Le commerce se soucie peu des enlèvements par les fortes chaleurs et d'achats au moment où la propriété soucieuse de faire un peu de place dans ses chais est plus disposée à écouter ses offres, d'autant plus rares que le vignoble est en parfait état et que les dernières pluies lui ont été des plus favorables.

Ce serait des indices de faiblissement des cours, toujours très fermes, s le commerce devait rester sans besoins jusqu'aux vendanges prochaines.

Dans les vins vieux, on remarque plus d'attention des propriétaires aux offres qui leur sont faites. Espèrent-ils combler le vide avec des vins meilleurs encore ?

**ALGÉRIE. — Alger.** — Du 21 juillet 1934 :

Vin rouge pas de cote ; vin blanc, de raisins rousins rouges, 8,00 à 7 fr. 50 le degré ; vin blanc, de raisins blancs, 8,75 à 7 fr. 75 le degré ; vin de distillerie, 3 fr 75 le degré propriété. Nu quai Alger.

**Oran.** — Du 21 juillet 1934 :

Vin rouge, premier choix, »,»» à 7 fr. le degré ; qualité courante, 6 fr. 50 à » fr. »» le degré ; 2e choix, 6,00 à » fr. le degré ; vin rosé, 7,»» à » fr. ; vin blanc, incoté. Nus à la propriété.

MARCHÉ AUX RAISINS

**Paris.** — Halles centrales. — Raisins d'Algérie, les 100 kilos, de 200 à 300 fr. ; Midi blanc. les 100 kilos, de 240 à 350 fr. ; d'Espagne, les 100 kilos, de 425 à 550 fr. ; d'Espagne, muscat, le kilo, de 4 à 6 francs.

**Pujaut.** — Marché aux raisins du 27 juillet : Angevine, 2.000 kilos ; vendu moyenne, 200 francs.

FRUITS

**Carpentras.** — Fruits divers, les 100 kil., abricots rosés, 1er choix, 250 à 280 fr. ; pêches, 2e choix, 180 à 220 ; poires et pommes, 60 à 225 ; pêches, 1er choix, 350 ; 2e choix, 250 ; figues, 125 ; prunes reine claude, 250 ; amandes vertes, 120.

Raisins de table, les 100 kil. Angevines, 200 à 250 francs.

**Prades.** — Pêches, 1er choix, 2,50 ; 2e, 1,75 ; 3e, 1,25 ; abricots, 1,75 ; poires. 1er choix, 2 ; 2e, 1 fr. ; prunes, 2 et 1,25 ; figues, 1,50, le tout au kilo.

**Chateaurenard.** — Raisins, les 100 kil., 250 fr. ; tomates rondes, 35 ; pommes de terre, 75 ; haricots à écosser blancs, 210 ; prunes Reine-Claude, 375 ; poires William, 400 ; poires moyennes, 200 ; amandes vertes, 120 ; pêches extra, 325 ; pêches grosses, 250 ; pêches moyennes, 175 ; pêches petites, 75.

ALCOOLS

**Montpellier.** — **Esprit trois-six, vin les 86 degrés, »»» à »»» fr. ; eaux-de-vie de marc 86°, »»» à »»» ; marc à 52°, »»» à »»» fr. ; alcool neutre, 95 à 97°, 490 à 480 fr., pris à la distillerie, nus frais en sus. Minimum 12 pipes.**

**Alger.** — 3/6 vin 96/97°, extra-neutre, 490 à 480 ; marc, 410 à 400 fr. les 100 degrés.

TARTRES

Marché de Béziers du 27 juillet 1934

| | |
|---|---|
| Tartres 75 à 80 degrés bitartrate . | 2 fr. 55 à 2 fr. 60 le deg. casser. |
| Lies sèches 15 à 18 o/o acide tartrique | manquent en cette saison. |
| — — 20 à 22 o/o — | idem. |
| — — au-dessus 50.. ..... | idem. |
| Tartrate de chaux 50 o/o acide tartrique..... | 3 fr. 60 le degré A. T. (récolte 1934 à livrer). |

logé sacs doubles, wagon complet départ.
A la propriété, tartre non extrait, 80 francs de moins aux 80 k environ.
Tendance du marché à la baisse.

SOUFRES

Soufre sublimé 115 fr.
Soufre trituré 92 fr.

TOURTEAUX

**Marseille**, 25 juillet. — Tourteaux d'arachide décortiquée ordinaire Coromandel : juillet, 33.50 A. ; août, 33.75 A. ; sept., 33 50 A. ; oct., 33.50 A. ; nov., 33.50 N. ; déc., 33.25 N., janv., 33 N. ; fév., 33 N. ; mars, 32.75 N.

CÉRÉALES

**Paris.** — *Bourse de Commerce* — 31 juillet 1934

| | Juillet | Août | 3 de Décembre |
|---|---|---|---|
| | — | — | — |
| Blé..... | Incoté | Incoté | Incoté |
| Seigle..... | .... | .... | .... |
| Avoine noire | .... | .... | .... |
| Avoine..... | 51 P. | 51,75 P. | 59,50-59,75 P. |

DIVERS

Produits chimiques. — Nitrate de soude, 15-16 les 100 kil. 89 à 99 ; Sulfate ammoniaque, 20-21, 90 à 100 ; sulfate potasse, 48,52, 105 à 120 ; chlorure potassium, 48-52, 80 à 88 ; sylvinite riche, 20-22, 28,00 à 32 ; sulfate de cuivre crist. 98-99, 135 à 145 ; sulfate cuivre neige, 140 à 150 ; sulfate de fer, 24 à 29. Superphosphate minéral 14, 26,50 à 30,00, logé gare Sète.

Montpellier. — Imprimerie Charles Déhan

# BULLETIN MÉTÉOROLOGIQUE

*du dimanche 22 au samedi 28 juillet 1934*

### Angers

| | TEMPÉRATURE 1934 maxima | TEMPÉRATURE 1934 minima | TEMPÉRATURE 1933 maxima | TEMPÉRATURE 1933 minima | PLUIE 1934 mill. | PLUIE 1933 mill. |
|---|---|---|---|---|---|---|
| Dimanche.. | 23.6 | 13.4 | 25 0 | 15.0 | » | « |
| Lundi..... | 27.8 | 12 8 | 23.0 | 13 0 | « | 0.3 |
| Mardi..... | 32.2 | 16.0 | 21.6 | 14.0 | » | » |
| Mercredi... | 28 4 | 18.0 | 24.2 | 16.0 | » | trac. |
| Jeudi..... | 24.8 | 15.2 | 22.0 | 12.0 | « | « |
| Vendredi... | 29 0 | 13 0 | 22.0 | 16 0 | trac. | 1 4 |
| Samedi..... | 26.2 | 15.4 | 20.0 | 12.6 | « | 2.0 |
| Total ... | | | | | 16.5 | 44.2 |

### Angoulème

| | | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|
| Dimanche... | 24.6 | 12.9 | 25.6 | 16.8 | « | « |
| Lundi ..... | 28 4 | 10.2 | 26.5 | 16.0 | » | » |
| Mardi ..... | 34.1 | 15.3 | 25 3 | 15.2 | » | » |
| Mercredi.... | 25.7 | 19.0 | 22.1 | 16.2 | trac. | 9.9 |
| Jeudi..... | 26.9 | 16.0 | 23.0 | 13.3 | « | 7.7 |
| Vendredi... | 30.4 | 14.3 | 20.3 | 17.8 | « | 2.7 |
| Samedi..... | 24 0 | 17.0 | 21.1 | 12 2 | « | 3.0 |
| Total.. . | | | | | 39.4 | 92.4 |

### Clermont-Ferrand

| | | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|
| Dimanche .. | 23.3 | 13.8 | 25.2 | 16.8 | 0.4 | 5.9 |
| Lundi ..... | 25 0 | 9.9 | 27.2 | 10.9 | « | » |
| Mardi..... | 30.2 | 8 2 | 25 0 | 13.8 | » | « |
| Mercredi.... | 30.0 | 15.0 | 23.0 | 17.2 | 0.3 | » |
| Jeudi..... | 26.1 | 11.9 | 27.8 | 14.6 | » | » |
| Vendredi... | 32.2 | 9.3 | 24.3 | 18.3 | « | trac. |
| Samedi..... | 22 8 | 14.1 | 22 2 | 13.7 | 4.8 | 0.2 |
| Total.... | | | | | 64.4 | 38.0 |

### Bordeaux

| | | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|
| Dimanche .. | 24.3 | 9.9 | 24.6 | 14 0 | « | « |
| Lundi ..... | 31.3 | 7.0 | 25.4 | 10.0 | » | « |
| Mardi..... | 37 1 | 15.2 | 25.0 | 13.7 | » | « |
| Mercredi ... | 25.9 | 19 4 | 22.6 | 13.7 | » | 0.7 |
| Jeudi..... | 26.7 | 17.8 | 24.0 | 14 8 | » | trac. |
| Vendredi.. | 29.6 | 9.5 | 20.2 | 17.0 | « | 4.0 |
| Samedi..... | 24.5 | 13.6 | 21.3 | 10.6 | trac. | 1.0 |
| Total.... | | | | | 11.1 | 86.4 |

### Toulouse

| | | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|
| Dimanche .. | 24.5 | 13.2 | 24 1 | 17 6 | « | « |
| Lundi ..... | 28.4 | 12.4 | 26.7 | 14.8 | » | « |
| Mardi..... | 34.3 | 12.6 | 25.8 | 16.0 | « | » |
| Mercredi ... | 28.2 | 19.8 | 25.0 | 16.0 | « | « |
| Jeudi..... | 26.1 | 17.8 | 26 9 | 16.0 | « | » |
| Vendredi .. | 33.6 | 12.8 | 21.0 | 17.1 | » | 0.7 |
| Samedi..... | 28.2 | 18.9 | 22.1 | 14 6 | 0.3 | 21.4 |
| Total.... | | | | | 40.6 | 135.8 |

### Perpignan

| | | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|
| Dimanche... | 27.6 | 18 0 | 30.2 | 22.6 | 0 1 | » |
| Lundi ..... | 31.9 | 19.1 | 32.2 | 19.7 | » | » |
| Mardi..... | 28.7 | 16.5 | 32.2 | 21.8 | « | « |
| Mercredi .. | 33.4 | 17.9 | 20.4 | 20.4 | « | « |
| Jeudi..... | 28.6 | 22.2 | 29.5 | 20.2 | « | « |
| Vendredi ... | 32.5 | 19.3 | 29.5 | 19 0 | « | » |
| Samedi..... | 26.5 | 21.0 | 26.3 | 19.9 | 0.4 | trac. |
| Total.... | | | | | 5 6 | 33.8 |

### Mourmelon

| | | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|
| | 25.6 | 12.0 | 25.0 | 17.2 | 1.0 | 5.0 |
| | 24.6 | 10.4 | 25.0 | 12.3 | » | « |
| | 28.2 | 12.8 | 20.8 | 16.5 | « | » |
| | 34.8 | 19.2 | 23.0 | 12.2 | » | 9 0 |
| | 25.4 | 17.0 | 21.9 | 11.0 | » | » |
| | 28.6 | 12.0 | 20 5 | 10 5 | « | 1.3 |
| | 27.4 | 18.0 | 21.3 | 12.2 | » | 0.4 |
| | | | | | 76.2 | 43.3 |

### Dijon

| | | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|
| | » | « | 26.0 | 16.9 | » | 1.0 |
| | 26.9 | 13.6 | 27.9 | 12.1 | « | » |
| | 30.0 | 15.3 | 25.0 | 15 4 | » | » |
| | 33.3 | 15.8 | 23.1 | 15.9 | « | trac. |
| | 29.9 | 17.3 | 26.7 | 13.4 | » | trac. |
| | 32.6 | 16 7 | 26.6 | 13.4 | » | 6.3 |
| | 28.8 | 17.0 | 23.0 | 12.7 | 0.7 | 4.4 |
| | | | | | 22.3 | 88 |

### Lyon

| | | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|
| | 23.5 | 15.9 | 25.6 | 17.1 | « | 9.4 |
| | 26.9 | 12 8 | 26.0 | 13.0 | » | » |
| | » | « | 25.0 | 13.2 | » | » |
| | 34.9 | 14 4 | 24.5 | 18.0 | « | trac |
| | 29.2 | 16.9 | 29.7 | 15.3 | « | » |
| | 34.3 | 13 8 | 24 0 | 19.0 | « | 3.4 |
| | 28.8 | 19.4 | 22.0 | 15 8 | 24.2 | 6.4 |
| | | | | | 55.0 | 98.4 |

### Marseille

| | | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|
| | 26.6 | » | 32.6 | 17.5 | « | » |
| | 30 6 | 18.3 | 30.6 | 20.0 | « | « |
| | 31.4 | 13.5 | 32.2 | 20 1 | » | « |
| | 30 4 | 14.8 | 30.2 | 16.9 | » | « |
| | 31 8 | 14.9 | 30.6 | 19.4 | « | « |
| | 29.1 | 15.8 | 27.8 | 17.3 | « | « |
| | 29 7 | 17.3 | 29.2 | 18 9 | » | trac |
| | | | | | 1.3 | 41 |

### Montpellier

| | | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|
| | 27.0 | 19.9 | 26.3 | 16 5 | 0.2 | » |
| | 31.0 | 18.1 | 30.0 | 16.1 | » | » |
| | 31.0 | 16 5 | 31.9 | 15.9 | » | » |
| | 27.0 | 19.9 | 28 6 | 18.2 | » | » |
| | 31.6 | 19 5 | 29.0 | 19.1 | » | « |
| | 31 1 | 20.5 | 31.1 | 16.5 | « | 1 |
| | 32.6 | 19.3 | 32.2 | 19.0 | » | « |
| | | | | | 4 3 | 31 |

### Alger

| | | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|
| | 29.7 | 23.2 | » | » | « | » |
| | 28.8 | 20.0 | « | » | « | » |
| | 30.0 | 17 0 | » | » | » | » |
| | 29.7 | 15.4 | « | » | « | » |
| | 38.4 | 17.2 | » | « | siroc. | » |
| | 37.7 | 19.4 | » | » | » | » |
| | 34.8 | 22.1 | » | » | » | » |
| | | | | | » | |

**Observations.** — Eté. Les observations d'Alger sont retardées de huit jours.